SALON DE LA

# BOUCHERIE ▪ CHARCUTERIE ▪ TRAITEUR

13-14 OCTOBRE 2024

## DIMANCHE 13 OCTOBRE 14H - 19H
## LUNDI 14 OCTOBRE 9H - 17H

**PARC DES EXPOSITIONS D'ANGERS**

- NOUVEAU -

**HALL GRAND PALAIS**

**100 EXPOSANTS**

**UN SALON ORGANISÉ POUR ET AVEC LES PROFESSIONNELS**

Un évènement organisé par le Syndicat Professionnel des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs 49 et Destination Angers.
Sous la présidence de Michel Garnier, Président Honoraire du Syndicat Professionnel du Maine-et-Loire.

Syndicat Professionnel des Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs 49

DESTINATION angers

## UNIQUE EN FRANCE

# LE RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DE LA BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Pour sa 5ème édition, fidèle à son état d'esprit, ce salon convivial et à taille humaine est **le lieu d'échanges, de partage et d'affaires pour toute la profession.** Un salon entièrement dédié à sa filière où la valorisation des métiers et des savoir-faire trouvent pleinement leur place.
Le salon se déroule en octobre, une période propice à la présentation des produits de fin d'année.

## UNE PLACE DE MARCHÉ INCONTOURNABLE

**EXPOSER AU SALON**, c'est choisir la garantie et la qualité d'une manifestation reconnue pour sa valeur ajoutée.

**95%** des exposants sont satisfaits du salon 2022

## RENCONTRES, BUSINESS ET CONVIVIALITÉ : PARTICIPEZ À L'ÉVÉNEMENT DE RÉFÉRENCE

- **Rencontrer vos clients** professionnels du grand Ouest (de Paris à Bordeaux)
- Capter des **prospects** avec des projets d'**investissement** à court terme
- **Développer** votre chiffre d'affaires
- Optimisez la communication sur vos produits, **votre savoir-faire et vos innovations**
- Démultiplier vos opportunités de **relations et d'échanges**
- Une occasion de **s'informer** sur les perspectives du marché

**L'application web et mobile**
Les outils numériques à votre service et à ceux des visiteurs !
Vous pourrez profiter d'une attractivité encore plus importante pendant et après l'événement !

A ce titre, l'annuaire web des exposants vous propose des informations plus détaillées et vous permet de publier vos produits / services phares. C'est un outil qui permet de bien préparer la venue des visiteurs professionnels.

| | | |
|---|---|---|
| AGENCEMENT | AMÉNAGEMENT - SERVICES | ART DE LA TABLE |
| CHARCUTERIE - SALAISONS | CONSERVES - ÉPICERIE FINE | EMBALLAGE |
| ENSEIGNEMENT ET FORMATION | ÉPICES, BOYAUX, INGRÉDIENTS | HYGIÈNE - LINGE |
| INFORMATIQUE, CAISSE ENREGISTREUSE | LABELS ET SIGNES DE QUALITÉ | MATÉRIEL DE CUISINE - MATÉRIEL DE MAGASIN - FROID |
| ORGANISATIONS PROFESSIONNELLES | PRODUITS DE SNACKING | SERVICE - BANQUE - ASSURANCE - EXPERT-COMPTABLE |
| SURGELÉS - PRODUITS TRAITEURS | SYNDICATS, ASSOCIATIONS | VÉHICULES PROFESSIONNELS |
| VIANDE | VINS | VOLAILLES |

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE *en héritage*

## LA PRÉSENTATION DES RACES LOCALES, LE POINT DE RENCONTRE DES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE

Fort de son succès de l'édition précédente, Interbev Pays de la Loire renforce la présence des races locales bovines et ovines au salon. Plus de races, plus d'effectifs par race, ce rendez-vous devient un trait d'union entre les professions d'éleveurs et de bouchers. Les premiers développeront les qualités des races et espèces exposées. Les seconds aborderont leurs attentes en matière de qualité de viande. Ce trait d'union sera organisé de façon à faciliter les échanges entre professionnels déjà établis mais également à destination des jeunes en formation ou récemment sortis de leur cursus de formation. Le tout sera accompagné par l'interprofession ligérienne dans l'objectif de répondre aux attentes sociétales : environnement, nutrition-santé, bien-être animal, attractivité des métiers avec l'axe central de la contractualisation. Ces notions concourent à rapprocher les professionnels de la viande avec le citoyen, le consommateur tout en recherchant à conserver cet équilibre qui assure la beauté des paysages et la qualité de vie sur nos territoires..

**Dimanche 13 octobre 2024 à 19h**

- Soirée convivialité

Buffet des Terroirs, organisé et offert par le Syndicat Boucherie Charcuterie Traiteur du 49.
Réservé aux exposants, uniquement sur invitation.

# DES ÉVÈNEMENTS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

**Démonstrations de recettes innovantes par les Charcutiers des Pays de la Loire.**

## BATTLE INTER-REGION DES CFA DU GRAND OUEST

**- SECTION BOUCHERIE -**

Chaque équipe est composée d'un enseignant, d'un BP et d'un CAP.
Cette battle sera l'occasion de partager leur savoir-faire et transmission /échanges des bonnes pratiques en toute convivialité.
Elle sera ouverte aux 5 départements des Pays de la Loire ainsi qu'aux départements limitrophes de la région.

## CONCOURS REGIONAL DES ARDOISES

**- TRIO 1 BOUCHER, 1 CHARCUTIER, 1 TRAITEUR -**

**Thème : Nouvelles attentes des consommateurs ? Les Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs imaginent des planches flexitariennes prêtes à consommer.**

Elles reflètent la volonté des professionnels de toute la filière, de l'élevage à l'assiette, de proposer des produits sains et de qualité.
L'objectif est de présenter ces ardoises à tous les professionnels Artisans Bouchers Charcutiers Traiteurs et Restaurateurs pour inspiration et déploiement de cette nouvelle formule dans leurs boutiques.
5 équipes représenteront chacun des départements de la Région Pays de Loire.

# RENCONTREZ DES VISITEURS PROFESSIONNELS

Le salon est la vitrine des tendances de demain, il permet aux professionnels de découvrir sur un même lieu les équipements, matériels et les produits nécessaires à leurs points de vente.

C'est aussi un lieu de réflexion et d'échanges pour les professionnels, pour les cédants et repreneurs.

- Chefs d'entreprise bouchers, charcutiers, traiteurs
- Salariés bouchers, charcutiers, traiteurs
- Jeunes en CAP et BP ou en recherche de formation
- Supérettes avec rayon boucherie
- Chefs de rayon
- Restaurateurs

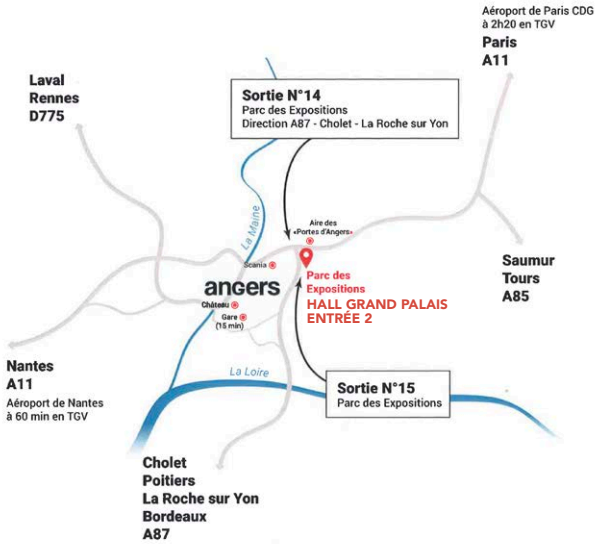
## UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION CIBLÉE

- **ENVOI DE 30 000 INVITATIONS**
- **ENVOI D'EMAILINGS CIBLÉS**
- **ANNONCES PRESSE DANS LES REVUES PROFESSIONNELLES**
- **PRÉSENCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**

## DIMANCHE 13 OCTOBRE 14H - 19H | LUNDI 14 OCTOBRE 9H - 17H

## LIEU

**Parc des Expositions - HALL GRAND PALAIS**
**Route de Paris - 49044 ANGERS Cedex 01**




Restauration sur place et possibilité de réservation de plateaux repas.

## CONTACTS

Président du salon

**Michel Garnier : 06 80 73 31 10**
**mgarnier49@orange.fr**

Exposants

**Véronique Dautriche : 02 41 93 40 51**
**veronique.dautriche@destination-angers.com**

Administratif

**Ophélie Vaidie : 02 52 60 53 20**
**ophelie.vaidie@destination-angers.com**

Responsable Projet

**Evelyne Lorido : 02 41 93 40 40**
**evelyne.lorido@destination-angers.com**

atmosphère WWW.ATMOSPHERECOMMUNICATION.FR